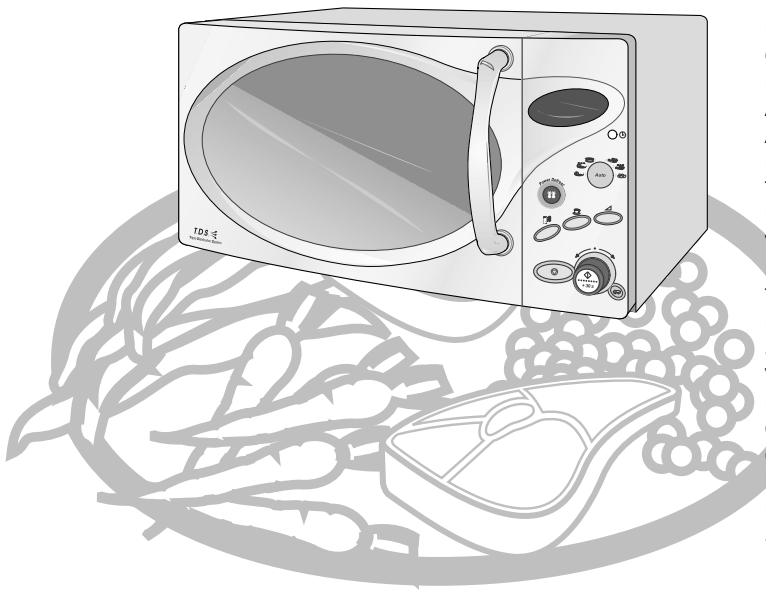
SAMSUNG

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d’emploi et conseils de cuisson

## M1977N



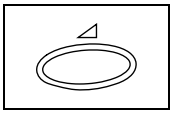

Aide-mémoire ....2
Four ....2
Panneau de commande ....3
Accessoires ....3
Utilisez ce mode d’emploi....4
Précautions d’emploi ....4
Installez votre four à micro-ondes ....6
Réglez l’horloge....6
Comment fonctionne un four à micro-ondes....7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement ....7
Problèmes et solutions....8
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes....8
Niveaux de puissance ....9
Arrêtez la cuisson....9
Ajustez le temps de cuisson....10
Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique....10
Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique ....11
Réchauffez un plat en mode instantané....12
Volume de réchauffage en mode instantané ....12
Décongelez un plat automatiquement....12
Temps pour la décongélation automatique....13
Déodorisez votre four....13
Supprimez le signal sonore....14
Verrouillez votre four à micro-ondes ....14
Désactivez la rotation du plateau ....14
Guide des récipients....15
Conseils de cuisson ....16
Nettoyez votre four à micro-ondes....22
Rangez et entretenez votre four à micro-ondes....23
Spécifications techniques....23


**Code N°. : DE68-01768A**

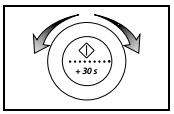
F

## *Aide-mémoire*

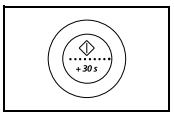
### *Si vous souhaitez cuire un plat*



**1.** Placez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton ⊿.

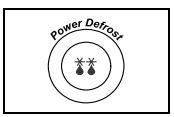



**2.** Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

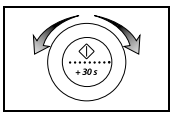



**3.** Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre.
À la fin de la cuisson, un signal retentit quatre fois.

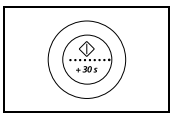
### *Si vous souhaitez décongeler un plat*




**1.** Mettez le plat congelé dans le four.
Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (⁂).

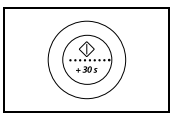



**2.** Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.



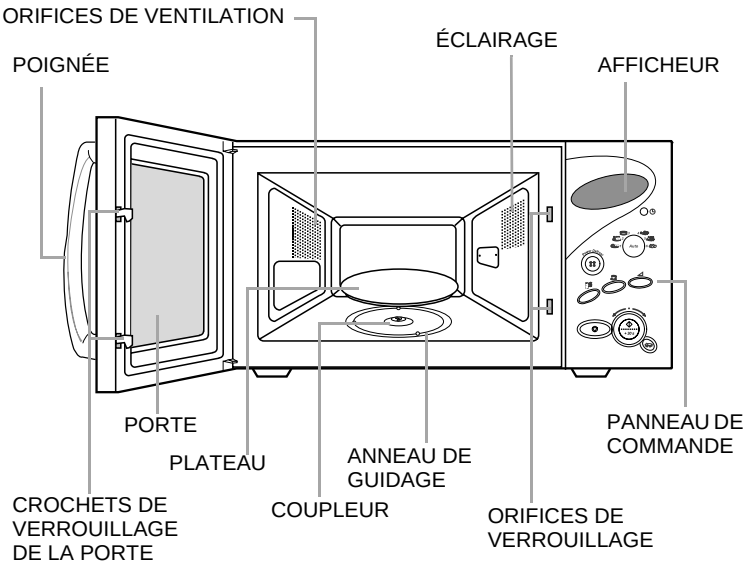

**3.** Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour lancer le processus de décongélation.

### *Si vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson*

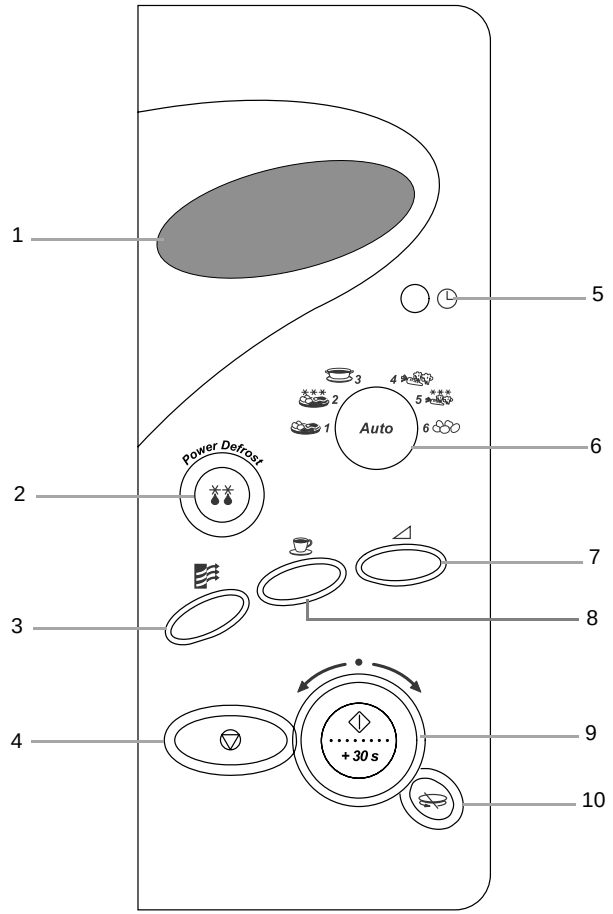



**1.** Laissez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton +**30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

## *Four*



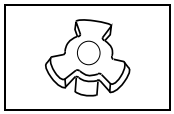
## *Panneau de commande*



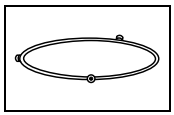

1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. BOUTON DE DÉSODORISATION
4. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
5. RÉGLAGE DE L'HEURE
6. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE OU DE CUISSON AUTOMATIQUE
7. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
8. BOUTON BOISSONS (MODE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ)
9. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON
10. DEBRAYAGE DE LA ROTATION DU PLATEAU

## *Accessoires*

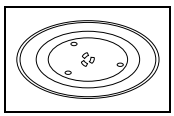
***Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.***



1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

F

## *Utilisez ce mode d'emploi*

***Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :***

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

***Un aide-mémoire décrit les trois opérations de base :***

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

***Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.***

***Les instructions pas à pas emploient trois symboles :***

**Important** **Remarque** **Tournez**

### *PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE*

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

## *Précautions d'emploi*

***Précautions d'emploi.***

***Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.***

***Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.***

**1.** N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

**2.** **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.
  Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

**3.** **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

**4.** Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

**5.** **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

**6.** Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

**7.** **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.

# *Précautions d'emploi (suite)*

**8.** Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

**9.** Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

**10.** Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

**11.** Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

**12.** Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

**13.** Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

## *INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES*

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

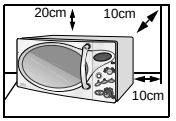
- ***IMPORTANT***

**NE** permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

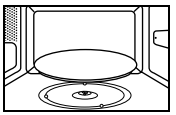
F

## *Installez votre four à micro-ondes*

***Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.***




**1.** Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.



**2.** Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau.
Vérifiez que le plateau est correctement installé.

**3.** Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I–SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

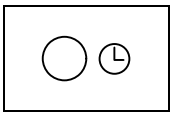
☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

## *Réglez l'horloge*

***Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :***

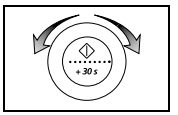
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

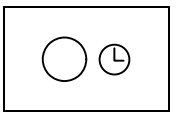


**1.**

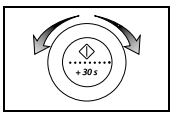
| **Pour afficher l'heure en mode...** | **appuyez sur le bouton ⏲ ...** |
|---|---|
| 24 heures, | une fois. |
| 12 heures, | deux fois. |



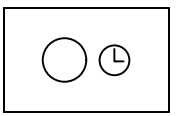

**2.** Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection.



**3.** Appuyez sur le bouton de réglage ⏲.




**4.** Sélectionnez les minutes en tournant le bouton de sélection.



**5.** Appuyez sur le bouton de réglage ⏲.

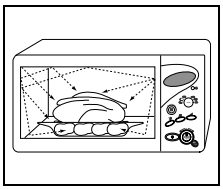
## *Comment fonctionne un four à micro-ondes*

***Les micro-ondes sont des ondes magnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.***

***À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :***

- ***décongeler en mode automatique,***
- ***réchauffer en mode instantané,***
- ***réchauffer ou cuire en mode automatique,***
- ***cuire***

***Principe de cuisson***



**1.** Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.

**2.** Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2.5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.

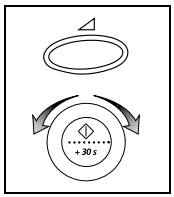
**3.** Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (ambiante ou réfrigérée)

☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :
- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

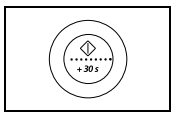
## *Vérifiez que votre four fonctionne correctement*

***La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.***

***Mettez un verre d'eau sur le plateau.***




**1.** Appuyez sur le bouton ⊿ et réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection.




**2.** Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.

✉ Le four doit être correctement raccordé au secteur. La plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

## *Problèmes et solutions*

***Si vous êtes confrontés à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.***

- Ces phénomènes sont normaux :
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

- Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀ .
  - La porte est-elle bien fermée ?

- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ⏀ ?
  - La porte est-elle bien fermée?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjonctée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

- Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

- Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

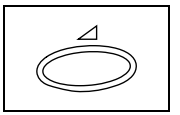
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

## *Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes*

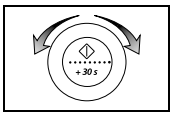
***Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.***

***Vériflez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.***

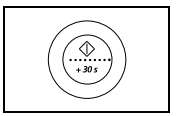
***Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***



**1.** Appuyez sur le bouton ◿ .
Résultat : la puissance de cuisson maximale (1000W) s'affiche par défaut.
Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ◿ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.




**2.** Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.




**3.** Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

☛ **Ne** mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (1000 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement

## *Niveaux de puissance*

***Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance préréglés.***

| Niveau de puissance | Puissance |
|---|---|
| MAXIMUM | 1000 W |
| ÉLEVÉ | 850 W |
| MOYEN ÉLEVÉ | 600 W |
| MOYEN | 450 W |
| MOYEN BAS | 300 W |
| DÉCONGÉLATION(❄❄) | 180 W |
| BAS / TIÈDE | 100 W |

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

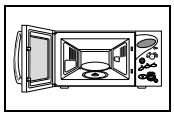
***Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de sélection multiusage vers la droite ou la gauche.***

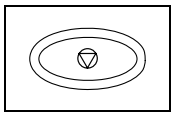
| Tranche | Augmentation ou diminution par unité de... |
|---|---|
| jusqu'à 1 min. | 5 sec. |
| 1 à 3 min. | 10 sec. |
| 3 à 10 min. | 30 sec. |
| 10 à 20 min. | 1 min. |
| 20 à 40 min. | 2 min. |
| 40 à 99 min. | 5 min. |

## *Arrêtez la cuisson*

***Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.***

F





**1.** Pour arrêter la cuison temporairement; ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ⏀ .

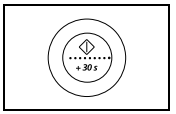
**2.** Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽.
Résultat : Arrêt de la cuisson:
Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le houton ANNULATION.

☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation ▽.

F

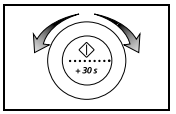
## *Ajustez le temps de cuisson*

***Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.***




Appuyez sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.
Vous pouvez également lancer une cuisson en appuyant directement sur le bouton **+30s**.

✉ En mode de réchauffage, de cuisson automatique, il n'est possible d'ajouter du temps de cuisson qu'en cours de cuisson.



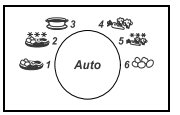

Au cours de la cuisson, augmentez ou réduisez le temps de cuisson en tournant vers la droitre ou vers la gauche le bouton de sélection.

## *Réchauffez ou cuisez un plat en mode automatique*

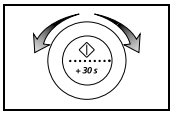
***Cette fonction propose six programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.***

***Il vous suffit de définir le nombre de parts en tournant le bouton de sélection.***

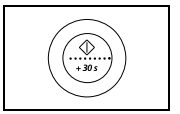
***Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***




**1.** Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage ou de cuisson automatique.




**2.** Sélectionnez le nombre de parts en tournant le bouton de sélection. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)




**3.** Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

# *Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode automatique*



***Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.***

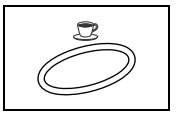
| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Assiette garnie** réfrigérée | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | 3 min. | Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne les plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz. |
| 2 | **Plat congelé** | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | 4 min. | Vérifiez que l'emballage du plat congelé (-18°C) est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne les plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz. |
| 3 | **Soupe/ Sauce** réfrigérée | 200 à 250 ml<br>300 à 350 ml<br>400 à 450 ml<br>500 à 550 ml<br>600 à 650 ml | 2 à 3 min. | Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos. |
| 4 | **Légumes frais** | 100 à 150 g<br>200 à 250 g<br>300 à 350 g<br>400 à 450 g<br>500 à 550 g<br>600 à 650 g<br>700 à 750 g | 3 min. | Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 750 g. Remuez après la cuisson. Pour des quantités plus importantes, remuez en cours de cuisson. |
| 5 | **Légumes congelés** | 100 à 150 g<br>200 à 250 g<br>300 à 350 g<br>400 à 450 g<br>500 à 550 g<br>600 à 650 g<br>700 à 750 g | 3 min. | Pesez les légumes congelés (-18°C), puis disposez-les dans un saladier en verre avec un couvercle de taille appropriée. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour les quantités de 100 à 450 g, 30 ml (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 750 g. Remuez pendant et après la cuisson. Ce programme concerne les légumes tels que les petits pois, le maïs, le brocoli, le chou-fleur et les jardinières de légumes. |
| 6 | **Pommes de terre épluchées** | 200 à 250 g<br>300 à 350 g<br>400 à 450 g<br>500 à 550 g<br>600 à 650 g<br>700 à 750 g | 3 min. | Lavez, épluchez et découpez les pommes de terre en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour les quantités de 700 à 750 g. |

F

## *Réchauffez un plat en mode instantané*

***Ce mode permet de régler automatiquement la durée d'un réchauffage avec un démarrage instantanément et cela sans appuyer sur le bouton ☕ de sélection. Vous pouvez définir la quantité de tasses en appuyant le nombre de fois voulu sur le bouton de réchauffage instantané.***

***Posez la (les) tasse (s) au centre du plateau, puis fermez la porte.***



Appuyez autant de fois que nécessaire sur le bouton de réchauffage instantané ( ☕ ).

Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes environ.
Lorsqu'elle est terminée :

1) un signal sonore retentit quqtre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis touts les minutes pendant trois minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

**Exemple** : pour réchauffer trois tasses de café, appuyez trois fois sur le bouton ( ☕ ).
Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

## *Volume de réchauffage en mode instantané*

***Le tableau suivant présente les quantités, temps de repos et autres recommandations associés au programme de réchauffage instantané.***

| Aliment | Volume | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|
| **Boissons** (café, lait, thé, eau à température ambiante) ☕ | 150 ml (1 tasse)<br>300 ml (2 tasses)<br>450 ml (3 tasses)<br>600 ml (4 tasses) | 1à2 min. | Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour 3 ou 4 tasses. Remuez avant et après le temps de repos. Prenez garde à ne pas vous brûler en les sortant du four. |

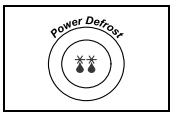
## *Décongelez un plat automatiquement*

***La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.***

***Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.***

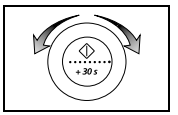
✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

***Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.***

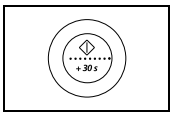



**1.** Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (⁂) uneou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
Pour plus d'informations, reportez- vous au tableau ci-dessous.

Exemple: Appuyez trois fois sur le bouton **Power Defrost** (⁂) pour décongeler du poisson.




**2.** Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.
Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g




**3.** Appuyez de nouveau sur le bouton ◈ pour lancer le processus de décongélation.
Résultat :

- la décongélation commence,
- à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- appuyez de nouveau sur ◈ pour finir la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuisez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 8.

## *Temps pour la décongélation automatique*

***Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.***

***Mettez les aliments congelés sur le plateau.***

***Lorsque le signal retentit, retournez les aliments.***

***Respectez le temps de repos indiqué une fois la décongélation terminée.***

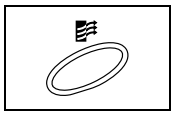
| Aliment | Quantité | Temps de repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|
| ***1*** Viande | 200à2000g | 20 à 60min. | Protégez les bords avec des petits |
| ***2*** Volaille | 200à2000g | 20 à 60min. | morceaux de papier d'aluminium. |
| ***3*** Poisson | 200à2000g | 20 à 50min. | Au signal sonore, retournez la viande. |

✉ Si vous souhaitez décongeler un plat manuellement, sélectionnez un niveau de puissance de 180W avec une durée de décongélation (voir de guide de cuisson). Pour plus d'informations sur la décongélation manuelle et les temps de décongélation, reportez-vous à la du manuel. page 21

## *Déodorisez votre four*

***Pour supprimer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de déodorisation.***

***Commencez par nettoyer l'intérieur du four.***



Appuyez sur le bouton de déodorisation ( ).

Résultat : la déodorisation commence. Lorsqu''elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

✉ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+ 30s**.

✉ Vous pouvez également augmenter ou réduire cette durée en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

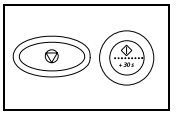
✉ La durée maximale est fixée à quinze minutes.

F

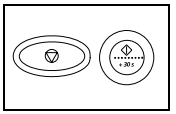
F

## *Supprimez le signal sonore*

***Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.***



**1.** Appuyez simultanément sur les boutons ⏚ et ◇ .
Résultat : le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

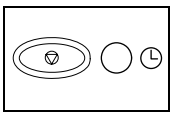


**2.** Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons ⏚ et ◇ .
Résultat : le signal sonore du four est de nouveau activé.

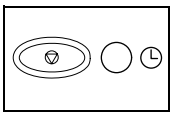
## *Verrouillez votre four à micro-ondes*

***Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.***

***Le four peut être verrouillé à tout moment.***



**1.** Appuyez simultanément sur les boutons ⏚ et 🕒 .
Résultat : le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).



**2.** Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat : le four est de nouveau utilisable.

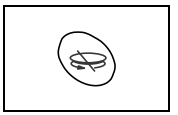
## *Désactivez la rotation du plateau*

***Le bouton de désactivation de la rotation du plateau (🍽) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four (mode manuel uniquement).***

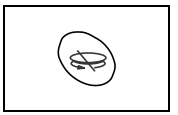
☛ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau lorsque le four est vide.

Raison : ceci risque de provoquer un feu et d'endommager le four.



**1.** Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau (🍽).
Résultat : la rotation du plateau est désactivée.



**2.** Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton (🍽).
Résultat : le plateau peut de nouveau tourner.

✉ N'appuyez pas sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau (🍽) en cours de cuisson.

# *Guide des récipients*



***Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.***

***Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.***

***Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.***

| Récipients | Garantis micro-ondes | Commentaires |
|---|---|---|
| **Papier d'aluminium** | ✓ ✗ | Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité. |
| **Plat à brunir** | ✓ | Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe. |
| **Céramique et porcelaine** | ✓ | Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. |
| **Cartons plastifiés jetables** | ✓ | Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage. |
| **Emballage "fast-food"** | | |
| • Gobelets et barquettes en polystyrène | ✓ | Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe. |
| • Sachets en papier ou journaux | ✗ | Risquent de brûler. |
| • Papier recyclé ou décorations métalliques | ✗ | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles). |
| **Verre** | | |
| • Résistant à la chaleur | ✓ | Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. |
| • Verres de table | ✓ | Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température. |
| • Bocaux | ✓ | Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer. |
| **Métal** | | |
| • Plats et attaches pour sacs de congélation | ✗ | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu. |
| **Papier** | | |
| • Assiettes, gobelets, serviettes | ✓ | Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. |
| • Papier absorbant | ✓ | Permet d'absorber un excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | ✗ | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles). |
| **Plastique** | | |
| • Barquettes | ✓ | Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film plastique | ✓ | Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film. |
| • Sacs de congélation | ✓ ✗ | Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire. |
| **Papier sulfurisé ou paraffiné** | ✓ | Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures. |

# *Conseils de cuisson*

## *MICRO-ONDES*

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre. Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

## *CUISSON*

**Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes**

Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

**Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes**

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

**Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson**

En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

**Temps de repos**

Le temps de repos permet à la chaleur de se répartir uniformément après la cuisson.

**Conseils de cuisson pour les légumes congelés**

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

| Aliment | Quantité | Puissance | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Épinards | 300g | 600W | 10 à 11 | 2 à 3 | Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe). |
| Brocoli | 300g | 600W | 9 à 10 | 2 à 3 | Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe). |
| Petits pois | 300g | 600W | 8 à 9 | 2 à 3 | Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe). |
| Haricots verts | 300g | 600W | 8½ à 9½ | 2 à 3 | Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe). |
| Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs) | 300g | 600W | 8 à 9 | 2 à 3 | Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe). |
| Mélange de légumes (cuisine chinoise) | 300g | 600W | 9 à 10 | 2 à 3 | Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe). |

**Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes**

**Riz:** utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.) Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque: le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

**Pâtes:** utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

| Aliment | Quantité | Puiss-ance | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Riz blanc | 250g<br>375g | 1000W | 14 à 15<br>16½ à 17½ | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Riz brun | 250g<br>375g | 1000W | 19 à 20<br>21 à 22 | 5 à 10 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage) | 250g<br>375g | 1000W | 15 à 16<br>17½ à 18½ | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Mélange de céréales (riz + blé) | 250g<br>375g | 1000W | 16 à 17<br>20 à 21 | 5 à 10 | Ajoutez 400 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 550 ml d'eau froide.. |
| Pâtes | 250g<br>500g | 1000W | 10 à 11<br>12 à 14 | 5 | Ajoutez 1l d'eau chaude.<br>Ajoutez 1l d'eau chaude. |

# *Conseils de cuisson(suite)*

**Conseils de cuisson pour les légumes frais**

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.
Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

**Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson élevée (1000 W).**

| Aliment | Quantité | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| Brocoli | 250g<br>500g | 4 à 4½<br>7½ à 8 | 3 | Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre. |
| Choux de Bruxelles | 250g | 6 à 6½ | 3 | Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe). |
| Carottes | 250g | 4½ à 5 | 3 | Découpez les carottes en rondelles. |
| Chou-fleur | 250g<br>500g | 5 à 5½<br>8 à 8½ | 3 | Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre. |
| Courgettes | 250g | 4 à 4½ | 3 | Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. |
| Aubergines | 250g | 3 à 3½ | 3 | Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron. |
| Poireaux | 250g | 4 à 4½ | 3 | Coupez les poireaux en rondelles épaisses. |
| Champ-ignons | 125g<br>250g | 1½ à 2<br>2½ à 3 | 3 | Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir. |
| Oignons | 250g | 4½ à 5 | 3 | Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe). |
| Poivrons | 250g | 4 à 4½ | 3 | Coupez les poivrons en petits morceaux. |
| Pommes de terre | 250g<br>500g | 4½ à 5½<br>7½ à 8½ | 3 | Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire. |
| Navets | 250g | 5 à 5½ | 3 | Coupez les navets en petits cubes. |

**Conseils de cuisson pour le poisson frais**

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

| Aliment | Quantité | Puiss-ance | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Poisson en filet | 200 g<br>400 g | 600 W | 3½ à 4½<br>6 à 7 | 3 à 5 | Lavez les filets de poisson à l'eau claire et arrosez-les de jus de citron. Placez-les dans une assiette plate en verre. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Laissez reposer 3 à 5 minutes. |
| Poisson entier | 350 g<br>(1 poisson)<br>700 g<br>(2 poissons) | 600W | 4½ à 5½<br><br>8 à 10 | 3 à 5 | Lavez le poisson à l'eau claire et arrosez-le de jus de citron. Placez-le dans un plat ovale en verre. (Disposez deux poissons en sens inverse, la queue de l'un à côté de la tête de l'autre.) Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes pendant la cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes avec le film plastique. |

# *Conseils de cuisson(suite)*

## *RÉCHAUFFAGE*

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

**Préparer et recouvrir les aliments**
Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

**Régler le niveau de puissance et mélanger**
Certains aliments peuvent être réchauffés à 1000 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 850 W, 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes or si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps de cuisson, si nécessaire.

**Chauffer et laisser reposer**
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

## *Conseils pour réchauffer des liquides*

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

## *Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé*

- **Aliments pour bébé:**
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.
La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

**Lait pour bébé:**
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.
Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

- **Remarque:**
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 19 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

# *Conseils de cuisson(suite)*

**Réchauffer des liquides et des aliments**

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

| Aliment | Quantité | Puiss-ance | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante) | 150 ml (1tasse)<br>300 ml (2tasses)<br>450 ml (3tasses)<br>600 ml (4tasses) | 1000W | 1 à 1½<br>1½ à 2<br>2½ à 3<br>3½ à 4 | 1 à 2 | Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une tasse seulement, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois tasses ou plus. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez. |
| Soupe (réfrigérée) | 350g<br>450g<br>550g | 1000W | 3 à 4<br>3½ à 4½<br>4 à 5 | 2 à 3 | Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. |
| Ragoût (réfrigéré) | 350g | 600W | 4½ à 5½ | 2 à 3 | Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir. |
| Pâtes avec de la sauce (réfrigérées) | 350g | 600W | 3½ à 4½ | 3 | Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir. |
| Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées) | 350g | 600W | 4 à 5 | 3 | Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir. |
| Assiette garnie (réfrigérée) | 350g<br>450g<br>550g | 600W | 4½ à 5½<br>5½ à 6½<br>6½ à 7½ | 3 | Mettez le plat cuisiné composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. |

# *Conseils de cuisson(suite)*

**Réchauffer des aliments congelés**

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

| Aliment | Quantité | Puiss-ance | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Pâtes (congelées) | 400g | 600W | 15 à 17 | 3 | Disposez les pâtes congelées (tortellini ou ravioli) dans un plat en verre. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer. |
| Morceaux de viande en sauce (congelés) | 450g | 600W | 14 à 16 | 3 | Placez les morceaux de viande congelés (poulet au curry, par exemple) dans un plat en verre avec couvercle. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer. |
| Soupe (congelée) | 500g | 850W | 12 à 14 | 3 | Placez la soupe congelée dans un plat en verre de taille adéquate. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer. |
| Yeast Dumpling (frozen) | 150g<br>300g | 600W | 2 à 3<br>3 à 4 | 3 | Put 2-4 frozen yeast dumplings side by side in a big glass pyrex bowl with lid. Moist the top of dumplings with cold water. Cook covered. |

**Réchauffer des aliments pour bébé et du lait**

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

| Aliment | Quantité | Puiss-ance | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|---|
| Aliments pour bébé (légumes + viande) | 190g | 600W | 30sec. | 2 à 3 | Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir. |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit) | 190g | 600W | 20sec. | 2 à 3 | Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir. |
| Lait | 100ml<br>200ml | 300W | 30 à 40sec.<br>1min 10sec. à 1min 20sec. | 2 à 3 | Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir. |

# *Conseils de cuisson(suite)*

## *DÉCONGÉLATION*

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.
La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.
Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.
Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.
Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.
Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.
Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau de la page suivante pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

**Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180W, ).**

| Aliment | Quantité | Cuisson (en minutes) | Repos (en minutes) | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| Viande | | | | |
| Viande hachée | 200g<br>400g | 7½ à 8½<br>14 à 16 | 5 à 20 | Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours. |
| Côtelettes de porc | 250g | 8½ à 9½ | | |
| Volaille | | | | |
| Morceaux de poulet | 500g (2morceaux) | 17 à 18 | 15 à 60 | Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours. |
| Poulet entier | 900g | 28 à 30 | | |
| Poisson | | | | |
| Filets de poisson | 200g (2filets)<br>400g (4filets) | 7 à 8<br>14 à 15 | 15 à 20 | Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours. |
| Fruits | | | | |
| Baies | 250g | 8 à 9 | 5 à 15 | Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre. |
| Pain | | | | |
| Petits pains individuels (50g environ) | 2<br>4 | 1½ à 2<br>3 à 3½ | 5 à 10 | Placez les petits pains en rond ou le pain de mie entier à la verticale sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours. |
| Toast/ Sandwich | 250g | 6 à 6½ | | |

# *Conseils de cuisson(suite)*

F

## *ASTUCES MICRO-ONDES*

**FAIRE FONDRE DU BEURRE**
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 1000 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

**FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT**
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

**FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ**
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

**FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE**
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

**FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)**
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 1000 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

**FAIRE DE LA CONFITURE**
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 1000 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

**FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES**
Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne. Faites cuire pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

# *Nettoyez votre four à micro-ondes*

***Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :***

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☞ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

**1.** Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

**2.** Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

**3.** Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (1000 W).

**4.** Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

## *Rangez et entretenez votre four à micro-ondes*

***Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.***

***N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :***

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

***Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.***

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

## *Spécifications techniques*

***Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.***

| | |
|---|---|
| **Modèle** | **M1977N** |
| **Source d'alimentation** | 230V ~ 50 Hz |
| **Puissance absorbée**<br>Micro-ondes | <br>1400 W |
| **Puissance restituée en micro-ondes** | 100 W / 1000 W (IEC-705) |
| **Fréquence de fonctionnement** | 2450 MHz |
| **Type de magnétron** | OM75P(31) |
| **Méthode de refroidissement** | Moteur de ventilation |
| **Dimensions** (Long. x Haut. x Prof.)<br>Extérieures<br>Cavité du four | <br>517 x 297 x 420 mm<br>336 x 241 x 349 mm |
| **Capacité** | 28 litres |
| **Poids**<br>Net | <br>16 kg environ |

SAMSUNG ELECTRONICS

**Samsung Electronics France**
**56, Quai de Dion Bouton**
**92806 PUTEAUX Cedex**

**Pour toute information ou tout renseignement compl mentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :**

**N°Indigo 0 825 08 65 65**

**Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :**

# www.samsung.fr